



**Codice:** 01-019

**Formato:** 1/1

**Peso netto:** 780g

Latta stagnata

**Pz./Collo:** 6

**Pezzi:** 12-14

**TMC:** 36 mesi

### Ingredienti principali

Carciofi freschi, olio di girasole, aceto di vino bianco, sale, aglio, peperoncino, aromi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** verde, con sfumature bronzee.

**Sapore e profumo:** essendo il prodotto lavorato dal fresco, la fragranza ed il sapore si manifestano in modo deciso ed intenso; leggermente acetato.

**Aspetto e Consistenza:** carciofi calibrati, defoglianti e rifilati a mano dal crudo, croccanti al palato con foglie chiuse e compatte.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, mantenere in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

## Natura e caratteristiche del prodotto

Carciofi della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo e aprile. La sgambatura e la rimozione delle foglie esterne, viene effettuata a mano appena colti, ossidati all'aria e poi marinati per 24 ore in olio, aceto, peperoncino e spezie come nella migliore tradizione casalinga seguendo scrupolosamente la tipica ricetta in uso nel centro Italia. Ogni latta contiene mediamente 14/16 carciofi con foglie chiuse e compatte.

## Argomentazioni di vendita

La lavorazione artigianale, una ricetta genuina e tradizionale mirano a mantenere inalterato il gusto del carciofo fresco proponendolo in una variante ricca di aromi e spezie il tutto con una piacevole nota d'aceto che lo rende particolarmente appetitoso. La validità del carciofo proposto è inoltre sottolineata dal fatto di poter essere usato immediatamente senza particolari ed ulteriori lavorazioni, dall'essere disponibile per tutto l'arco dell'anno (e quindi anche fuori stagione) nelle quantità desiderate e soprattutto a costi certi.

## Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, osterie, enoteche, gastronomie, rifugi e agriturismo sono tra i principali clienti verso cui indirizzare e proporre questo prodotto. Ottimo per stuzzichini in moderni wine-bar.

## Modi d'uso

Concepiti per la preparazione di ricchi antipasti, insalate e buffet. Eccellenti se accompagnati a carne e pesce o come semplice farcitura per gustosi panini e bruschette.  
Carciofo ideale per la vendita sfusa al banco gastronomico.

## Idee e suggerimenti dello chef

**Carciofi e acciughe** – Tagliare a fettine il carciofo campagnolo; prendere una pirofila e cospargere il fondo con una parte di trito fatto di aglio e prezzemolo, sale e pepe, quindi fare un primo strato con acciughe Ginos, seguite poi con le fettine di carciofo campagnolo. Aggiungere il trito al completamento di ogni strato e continuare così fino all'esaurimento degli ingredienti, irrorando infine con olio e.v. di oliva.